



Seminarer 2020

3. december

Food safety in the dairy sector

Seminarer 2021

28. januar

Emne under udarbejdelse

CIP - indsigt og potentiale

Torsdag d. 19. november 2020

09.30 – 16.00

Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Cleaning in place (CIP) er alfa og omega i alle mejerier. Et mejeri med rengøringen under kontrol kan sikre den høje produktkvalitet, men det er også på dette område, at man kan komme rigtigt galt afsted. Seminaret vil tage afsæt i nogle af de grundlæggende forhold omkring CIP – principperne og metoder. Vi starter dagen med at høre om hvordan projektering og design af et helt nyt CIP-anlæg, kan forgå, og hvad man kan opnå ved at CIP-anlægget er skræddersyet til procesanlægget.

Der vil være indlæg om optimering af CIP-anlæg via "big data" og hvordan en CIP optimeringsrejse kan medføre store besparelser, om opbygning og krav til effektive CIP-anlæg samt om hvordan man bedst optimerer CIP-rengøring i forhold til miljø, ressourceforbrug og rengøringskvalitet herunder styring af den effektive rengøring efter behov i stedet for tid. Det vil også blive belyst hvordan rengøringskvaliteten bedst kontrolleres og valideres samt et bud på hvad fremtidens rengøringsmidler kan være.



En del af præsentationsmaterialet og indlæggene er udarbejdet på engelsk. Det fremgår af markering ved det enkelte indlæg om præsentationssproget er engelsk.



Part of the presentations are elaborated in English and will be presented in English. English-spoken presentations are indicated in the programme.

TILMELDING

Tilmelding senest den
16. november 2020 på
mejeritekniskselskab.dk

PRIS

Kr. 2.195,- + moms
for medlemmer af
Danmarks Mejeritekniske
Selskab.

Kr. 2.695,- + moms
for ikke-medlemmer.

STUDERENDE

Mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende vil kunne deltage for 250 kr. pr. seminar.

Deltagergebyret betales dog af henholdsvis Dansk Mejeriingeniør Forening eller

Foreningen af mejeriledere og funktionærer, hvis man er studentermedlem samt Mejeriteknisk Selskab.



Mejeriteknisk
Selskab

www.mejeritekniskselskab.dk

Program

09.00 – 09.30	Registrering og kaffe
09.30 – 09.40	Velkommen og præsentation af programmet
09.40 – 10.25	Projektering og design af det perfekte CIP-anlæg til Nr. Vium Mejeri Sales Engineer Torben Grund Pedersen, AFRY & PDT-Manager Henrik Ahm, Arla Foods Nr. Vium Mejeri
10.25 – 10.55	OEM - hvordan tænkes CIP ind i nyt procesudstyr til mejerierne? SPX
10.55 – 11.15	Coffeebreak
11.15 – 12.00	CIP-optimering ved brug af webbaseret dataanalyse-værktøj? Daglig leder Bo Bøving, MES & Industriel IT, Au2mate & Key Account Manager Torben Jensen Novadan ApS
12.00 – 12.30	Smørmejeriets rejse mod mindre spild Team Leader & Super CIP-user Jacob Pedersen, Arla Foods Holstebro Mejeri
12.30 – 13.30	Lunch
13.30 – 14.00	Validering af CIP Production Specialist - Process Management Søren Syrach Nielsen, Chr. Hansen A/S
14.00 – 14.30	Next step af "Digital" CIP Corporate Account Manager Glenn Madsen & Lars Hougaard, Ecolab
14.30 – 14.50	Coffeebreak
14.50 – 15.20	Basic aspects for good cleanability for hygienic valves R&D Project Engineer Norbert Spliethoff, SPX Flow Technology Germany GmbH
15.20 – 15.50	Fremtidens rengøringsmidler Key Account Manager Bjørn Parelus, FHS Scandinavia
15.50 – 16.00	Afslutning

MÅLGRUPPE

Seminaret henvender sig til alle, som beskæftiger sig med udvikling, innovation, produktion, optimering, salg & marketing, fødevarer-sikkerhed og kvalitet m.m. inden for mejeriindustrien samt andre, der beskæftiger sig med fagområdet eller interesserer sig for mælk og mejeriprodukter.

GULD SPONSORER

KRÜGER  VEOLIA

KE3FITT
WORLD LEADERS IN STERILE SAMPLING™

AAK
NIRAS
ECOLAB



KOLD MEJERI

 **Ehervsakademiet og
Professionshjælpe**

SØLV SPONSORER

NOVADAN

 **procudan**
ADDING VALUE TO YOUR SUPPLY CHAIN

integra2r

Eltronic

Se alle abstracts på
hjemmesiden



**Mejeriteknisk
Selskab**

Danmarks Mejeritekniske Selskab
Munkehatten 28- 5220 Odense SØ

Bemærk at mindre ændringer i programmet kan forekomme.
Ændringer ajourføres straks i programmet på hjemmesiden.